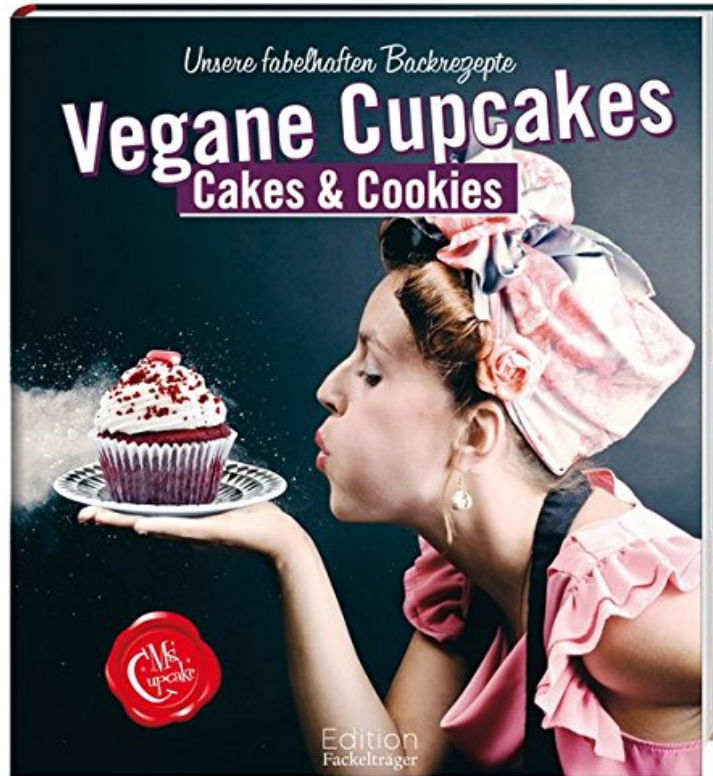


(Free pdf) Ms Cupcakes Vegane Cupcakes, Cakes Cookies - Unsere fabelhaften Backrezepte

Ms Cupcakes Vegane Cupcakes, Cakes Cookies - Unsere fabelhaften Backrezepte

Von Mellissa Morgan

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #26084 in BcherVerffentlicht am: 2014-02-21Einband: Taschenbuch160
Seiten | File size: 50.Mb

Von Mellissa Morgan : Ms Cupcakes Vegane Cupcakes, Cakes Cookies - Unsere fabelhaften Backrezepte

before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Ms Cupcakes Vegane Cupcakes, Cakes Cookies - Unsere fabelhaften Backrezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles Buch!Von A.Bei meiner Entscheidung vegan zu werden war tatschlich meine grte Sorge das Backen! Vllig unbegrndet!Die Rezepte sind toll. Gerade die Rezepte fr die Tortenbden benutze ich als Grundrezepte um meine bisherigen Rezepte zu veganisieren. Es flt auch tatschlich niemandem auf! Im Gegenteil, ich wurde tatschlich (ohne Witz) gefragt wie ich denn diesen leckeren Tortenboden gemacht htte! Das ist mir bei meinen schnden Eier-Biskuit-Teigen noch nicht passiert.Es werden einfach ganz toll viele Basics erklrt. So gibt es beispielsweise einfach eine Rezeptbersicht fr die verschiedenen Fllungen/Topings.Die Rezepte sind natrlich alle doch sehr US-amerikanisch bzw britisch, d.h. teilweise ein wenig sehr s. Auerdem werden Totenbden nicht wie in Deutschland einfach durchgeschnitten, sondern man backt jeweils die halbe Menge in zwei Springformen. Das macht durchaus Sinn, da beide Bden so viel saftiger und gleichmiger werden. Ich backe schon seit Ingerem so.Fazit: Ein Muss fr jede veganen Bcker!0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Super leckere einfache RezepteVon Sarah

SchillingIch bin total begeistert von dem Backbuch! Einfache und super leckere Rezepte zum Thema Veganes Backen. Die Zutaten sind sehr günstig gehalten, man muss also nicht von Laden zu Laden rennen um alles zu bekommen für Kuchen und Co. !Nur zu empfehlen!2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles BackbuchVon cory123Das ist wirklich mal ein tolles Backbuch. Schöne Einleitung, einfach beschriebene Rezepte, tolle Bilder!Gleich das erste ausprobierte Rezept ist ein Volltreffer geworden. Super fluffig und toll im Geschmack! Und dass die Cupcakes vegan sind, hat keiner bemerkt :)Freue mich schon weitere auszuprobieren und hoffe, dass bald weitere Bücher in dieser Reihe erscheinen werden.Vielen Dank Mellissa Morgan!

KurzbeschreibungVegan backen! Die besten Kuchenspezialitäten aus Londons erster 100%igen Vegan-Bäckerei
Leichter Einstieg in die vegane Backwelt: alle Grundlagen, alles Wesentliche zu Austausch- und Ersatzprodukten
Cupcakes und Muffins, Cookies und Trüchen über 50 kreative Rezepte ohne tierische Zutaten, alles rein pflanzlich, mit leicht verständlichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen und brillanten Foodfotos Lust auf Cupcakes mit Buttercreme , fruchtig-cremige Muffins und teuflisch gute Kuchen und Sahnetrüchen ? Und all das ohne Milch, Ei und Butter?Willkommen bei Ms. Cupcake, Londons erster Bäckerei, in der ausschließlich 100%ig vegane Backwaren angeboten werden. Vegetarier, Veganer, von Allergien geplagte oder Laktose intolerante Naschkatzen kommen mit den fabelhaft-verführerischen Rezepten in diesem exklusiv gestalteten Backbuch im Retrostil ganz auf ihre Kosten. Alle Rezepte sind einfach und schnell zuzubereiten, sämtliche Zutaten in jedem gut sortierten Supermarkt erhältlich. Und es kommt noch besser: Mit kleinen Variationen kann der Großteil der Rezepte auch glutenfrei zubereitet werden.Enjoy the difference!über den Autor und weitere MitwirkendeMs Cupcake nahm im Frühjahr 2010 in Mellissa Morgans eigener Küche ihren Anfang, die veganen Kuchen wurden auf den Märkten in London verkauft. Im April 2011 eröffnete Mellissa Morgan dann ihre eigene, vollkommen vegane Bäckerei in Brixton und wurde im September 2011 für den Newcomer-Preis der britischen Backindustrie nominiert. Das vorliegende Buch ist ihr erstes Werk.